

MELHORIA DE PROCESSO DE PRODUÇÃO PARA O SEGMENTO DE ALIMENTAÇÃO | MAIS

1. Tema:

Produção e Qualidade

2. Subtema:

Mapeamento e Melhoria de Processos

3. Categoria de Serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / Instrumento

Consultoria tecnológica

5. Modalidade

Presencial

6. Público Alvo:

ME, MEI, EPP, Produtor Rural

7. Setor indicado

Comércio, Indústria, Serviços

8. Macrosssegmento

Alimentos e bebidas

9. Descrição

ESCOPO DO ATENDIMENTO:

Realizar consultoria com o seguinte escopo:

- Mapeamento dos processos com levantamento das sequências dos fluxos

operacionais dos produtos.

- Avaliação do espaço físico e layout da área de produção dos alimentos.
- Elaboração de novo croqui do espaço físico com a distribuição dos equipamentos, buscando otimizar os processos.
- Propor ações de reestruturação dos processos produtivos para aumento de capacidade e redução de gargalos.
- Documento de padronização de processos operacionais (Procedimento Operacional Padrão – POP).

ENTREGA:

- Relatório contendo a consolidação de todas as etapas desenvolvidas na consultoria, validado junto ao cliente. O documento deve conter observações, análise do problema, plano de ação contendo ações executadas, ações propostas, resultados e plano de melhoria contínua.
- Declaração, assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pelo prestador de serviço tecnológico.

10. Benefícios e Resultados Esperados

O objetivo desta consultoria é capacitar as empresas do segmento de alimentação nas melhores práticas de gestão produtiva, através de diagnóstico, análise de informações, mapeamento de processos, visando o acompanhamento da implantação de melhorias das rotinas operacionais e de gestão produtiva, tendo como objetivo:

- Gestão produtiva estruturada voltada para resultados através da estruturação de processos, mapeamento de custos, desenvolvimento de pessoas, organização e estratégia para atingir resultados
- Acompanhamento de desempenho com base em indicadores;
- Foco na melhoria contínua;
- Aumento da competitividade;
- Menor perda de tempo com o manuseio de materiais;
- Menor congestionamento nos postos de trabalhos;
- Treinamento e controle facilitado;
- Redução do tempo entre processos;
- Redução de custos.

11. Estrutura e materiais necessários

-

12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;

2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço.
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado.

13. Responsabilidade da prestadora de serviços

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa Demandante;
4. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae;
5. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

14. Perfil desejado da empresa de serviço

Corpo técnico formado por profissionais da Gastronomia, Nutrição, Engenheiros de produção, Engenheiros de Alimentos ou áreas correlatas, com experiência em gestão de serviços de alimentação.

15. Pré-Diagnóstico

1. Quais são os principais produtos/serviços da empresa?
2. Qual é a capacidade de produção mensal?
3. Quantos colaboradores estão envolvidos no processo?
4. Qual é o gargalo da produção (se já estiver identificado)?
5. Quais são os principais processos da empresa?
6. A empresa já possui algum método formal de gestão implementado?
7. Existe algum sistema de controle da produção?
8. Existe um sistema informatizado?
9. Quais serviços (aperfeiçoamento do processo, mapeamento dos processos, identificação dos custos de produção etc.) são desejados?
10. Qual é o principal benefício (redução de perdas, redução de custo, qualidade, etc.) esperado?

16. Observações

1. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação a empresa

demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota.

2. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento;

3. Os valores dos honorários apresentados devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta;

4. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;

5. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;

6. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.